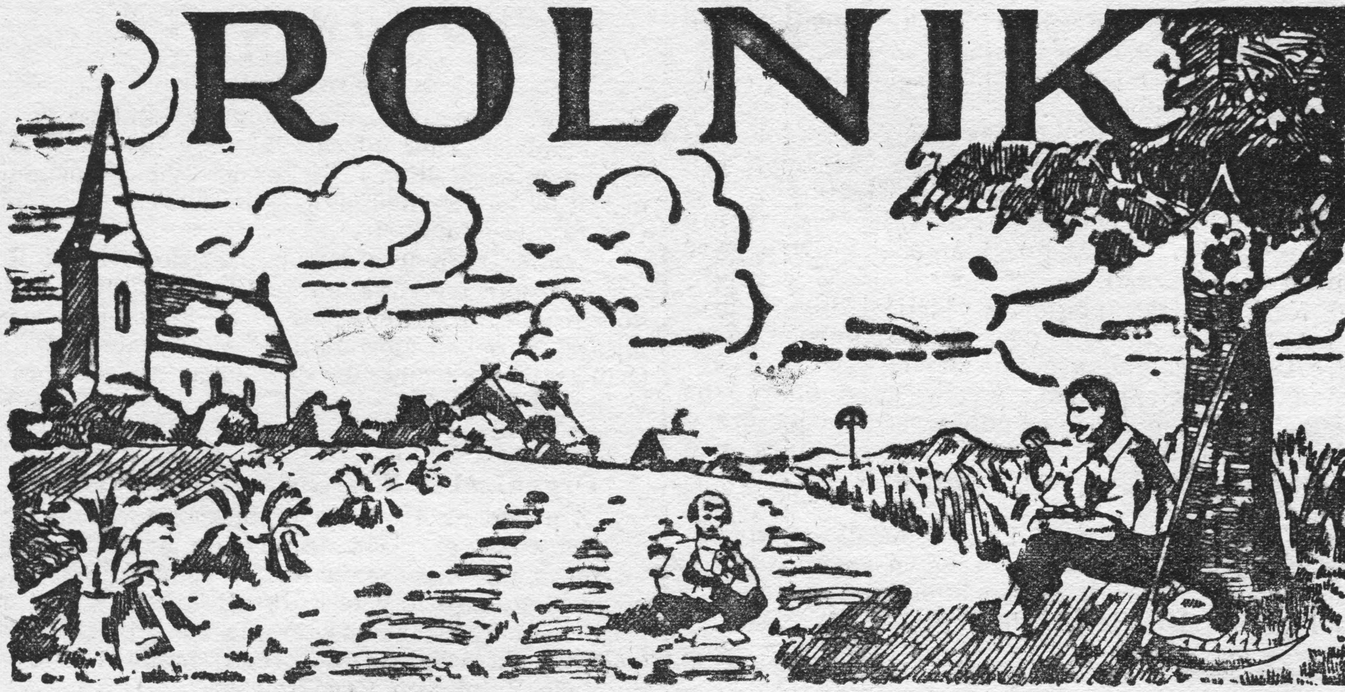


Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 8 listopada 1934. Nr. 37

Orka na zimę.

Do bardzo ważnych prac rolnika w jesieni należy dobre wykonanie orki na zimę. Przysłowie głosi, że dobra uprawa — to plonu podstawa. Inne zaś: „Dobra orka, gnoju furka. Złe oranie, fur nie stanie”. Zastanowić się przeto godzi, jakie korzyści nam daje dobra orka na zimę. Przez orkę zimową możemy stopniowo pogłębiać naszą rolę. Pogłębienie zaś roli ma duże znaczenie dla wzrostu roślin. Im rola jest głębiej spulchniona, im warstwa orna jest większa, tem lepiej na takiej roli udają się rośliny. Jest to zupełnie zrozumiałe, albowiem im głębsza jest rola, tem więcej mają miejsca korzenie dla swego rozrostu. Głęboka orka jest pierwszorzędnym środkiem w zaopatrzeniu roli we wilgoć. Nikt nie może przewidzieć, jaki będzie przebieg pogody w roku następnym. Nikt nie wie, czy w roku następnym wiosna będzie deszczowata czy sucha. Rola, zaorana głęboko na zimę, stanie się pojemną dla wody jak gąbka. W taką rolę wsiąkną wody deszczowe jesienne, wody ze śniegów i zostaną zamagazynowane na okres wiosenny. Im orka będzie głębsza, tem więcej tedy wody potrafi zamagazynować przez jesień na zimę. Głęboka uprawa roli jest dobra dla wszystkich gruntów, czy to będą piaski czy gliny.

Dążeniem postępowego rolnika jest nadanie roli budowy gruzełkowatej, jak najodpowiedniejszej nie tylko do nasycenia ziemi wodą, ale i dla dostępu powietrza, zwłaszcza tlenu w głąb roli. Rola, pozostając w ostrej skibie w ciągu całej zimy, najpierw napawa się wodą, a potem, pod wpływem mrozu marznąc, rozpada się na drobne cząsteczki i kruszeje. Dzięki temu tlen powietrza ma dostęp do wszystkich cząstek gleby, a te, łącząc się z nim, tracą swoją kwasowość i zamieniają się na urodzajną ziemię.

Trzecią zaletą orki jesiennej jest wychwaszczenie ziemi. Ziemia kryje w swej głębi całe masy nasion chwastów, które orka wydobywa na powierzchnię. Chwasty niezimujące wymarzną, te zaś, które zimę przetrzymują, wyniszczy na wiosnę kultywator lub brona. Gdybyśmy przed zimą odpowiednio orali glebę, wówczas w owsach, jęczmieniach i mieszankach nie żółciłaby się ognicha i gorczyca polna.

Przemiana kwaśnych cząstek ziemi, wydobytych z głębszych warstw, czyli takie odkwaszenie „martwicy”, jak rolnicy nazywają ziemię, po raz pierwszy wydobytą na wierzch, może się odbywać, ale tylko w zimie dzięki mrozom. Z tego wynika, że pogłębienie roli powinno następować zawsze na jesieni przy tak zwanej orce zimowej. Pogłębienie roli robi się w dwojaki sposób. Pierwszy z nich jest następujący: Za pługiem daje się pogłębiacz. Można taką orkę z pogłębiaczem wykonać pługiem ze specjalnie urządzonym pogłębiaczem albo też można sobie taki pogłębiacz sporządzić z radła. Jeżeli z radła, służącego do obsypywania ziemniaków czy buraków, odejmiemy skrzydła, a zostawimy tylko sam płużek, to takiem radłem można dobrze wykonać pogłębienie roli. Wówczas za pługiem, orzącym do średniej głębokości, puszcza się tak przyrządzone radełko w bróździe po pługu i wzrusza nim głęboko glebę, **nie wydobywając ziemi na wierzch.** Tak wzruszoną w bróździe ziemię nakrywa się skibą, uorana przez pług. Robota tedy wygląda w ten sposób, że za pługiem, ciągnionym przez parę koni, idzie pogłębiacz, zrobiony z radła, **prowadzony przez 1 konia.**

Takie pogłębienie roli bardzo dobrze wpływa na urodzajność pól. Drugi rodzaj pogłębiania roli polega na głębszej orce pługiem i wyorywaniu przy orce zimowej **niewielkiej ilości „martwicy” na wierzch,** która dzięki mrozom zimowym rozkłada się, wietrzeje i uwalnia ze siebie składniki pokarmowe roślinne. Przy takiem pogłębianiu trzeba uważać, ażeby **zbyt dużo „martwicy”**

nie wyorać na wierzch, która skutkiem tego jako niezwietrzała jest nieurodzajna. Z powyżej podanych sposobów lepszy jest bezwzględnie pierwszy, tj. orka z pogłębiaczem.

Drugi sposób, polegający na pogłębianiu roli przez wyorywanie „martwicy” na wierzch, jest także dobry, ale ryzykowny, albowiem przy wyoraniu **grubszej** warstwy „martwicy” **psujemy sobie pole.** Dlatego też należy wyorywać **„martwicy“ mało.**

Najlepiej jest pogłębiać ziemię jednym i drugim sposobem, a więc początkowo dawać przez parę lat pogłębiacz, a potem ziemię martwą, wzruszoną już pogłębiaczem, wyorywać stopniowo na wierzch. W ten sposób wydobywać będziemy ziemię już dość zwietrzałą, a więc taką, która pod wpływem mrozów zimowych zupełnie się odkwasi i zwietrzeje.

Wietrzejąc zaś, uwolni ze siebie dużo składników pokarmowych roślin, przez co częściowo ziemię wynawozi. Dlatego ten kombinowany sposób pogłębiania ziemi jest najlepszy.

Wyrywać należy głąbie kapuściane.

Każdy gospodarz wiejski ma gdzieś obrany kawałek ziemi, którą każdego roku mierzwi i obsadza kapustą.

Ale pomimo zabiegów i pracy człowieka, gdzie w ziemi sama prawie mierzwa, kapusta nie rodzi.

Jedni składają winę na rozsadę, drudzy na nasienie, a inni, których jest najwięcej, na czas nieszczęśliwy albo na trzecią kwadrę. Ani jedno ani drugie, nawet i ostatnie nie jest tu winne.

Przyczyna tego tak się tłumaczy: po zbiorze kapusty zwykle zostawiamy głąbie nawet z korzeniami.

W tych to korzeniach i głąbiach samica chrząszcza ryjkowa składa jajeczka, z których wylęga się niezliczona masa gąsienic, a te robią straszne spustoszenie.

Nadmieniamy, że w ziemi, gdzie nigdy nie rosła kapusta, chrząszczyka niema. Otóż w głąbie, zostawionym w ziemi, jeżeli zasiądzie choćby tylko jeden ryjkowiec, to już z niego na rok przyszły będzie 100, a na następny tysiąc i tak stopniowo namnoży się tego tyle, że prawie znajdzie się na równi z ziarnkami w ziemi.

Otóż po posadzeniu kapusty tylko te szkodniki czekają tego, ażeby się spotkać z ulubionym sobie pokarmem, zakradają się do środka i toczą bez litości, a rzecz wiadoma, że jak korzeń chory, to cała roślina będzie niezdrowa.

Dla zabezpieczenia od tego należy sadzić **każdego roku kapustę na świeżem miejscu albo wyrywać głąbie i palić.**

Ziemia, zarażona ryjkowcem, winna być zasiewana czyli zasadzona przez **7 lat innemi warzywami, np. burakami, ogórkami, marchwią, cebulą itp., tylko nie brukwią, kalafiorami i innemi roślinami** z rodziny krzyżowych.

Obowiązkiem każdego rolnika jest należeć do swego Kółka Rolniczego.

KOMUNIKATY

Kurs mleczarski.

Tow. Roln. Pow. ma zamiar w najbliższym czasie urządzić kurs mleczarski przy jednej ze Spółdzielni mleczarskiej. Na kursie tym zapoznanoby uczestników z techniką mleczarską, badaniem tłuszczu w mleku etc.

Wobec tego prosi się pp. prezesów Kółek Roln. o zgłoszenie na kurs ten ze 2 kandydatów, członków Kółek Roln. Kurs potrwa 2—3 dni. Dla uczestników kursu zapewnione będą tanie kwatery. O bliższych warunkach dowiedzą się pp. prezesi w biurze T. R. P. T. R. P.

Organizacja Kół Gospodyń Wiejskich.

Z uwagi na to, że w najbliższym czasie przewidziany jest przyjazd do powiatu przewodniczącej Pomorskiego Zrzeszenia Kół Gospodyń Wiejskich, wobec tego prosimy te Kółka Rolnicze, które miałyby zamiar zawiązać na terenie swojej działalności Koła G. W., o zgłoszenie tego zamiaru w Towarzystwie Rolniczem Powiatowem.

Organizacją Kół Gospodyń Wiejskich zajmie się w naszym powiecie Koło Ziemianek pow. lubawskiego. T. R. P.

Zamówienia na kalendarz gospodarski na rok 1935.

Już ukazał się kalendarz gospodarski na rok 1935 w powiększonej objętości (340 stron), nakładem książnicy dla rolników.

Kalendarz ten przyniesie cały szereg nowych informacyj i wskazówek niezbędnych w prowadzeniu gospodarstwa. Cena kalendarza wyniesie 1,30 zł. Kalendarz ten winien się znaleźć w bibljotece każdego Kółka Roln. i w rękach każdego światłego rolnika.

Zamówienia na kalendarz zbiera instruktor Tow. Roln. Pow. w Nowemmieście (Starostwo), do którego należy zgłosić zapotrzebowanie. Kółka Roln. mogą kalendarz zbiorowo zamówić, przyczem przy ilości najmniej 10 sztuk otrzymają jedenasty bezpłatnie. Tow. Roln. Pow.

Sprawozdania roczne.

PP. Prezesów Kółek Roln. uprasza się o odbiór broszury sprawozdanie z działalności T. R. P. za rok 1933/4 oraz materjału propagandowego na m. listopad.

Zarazem zwraca się uwagę, że pp. Prezesi powinni sprawozdanie to dokładnie przeczytać i najważniejsze szczegóły podać do wiadomości członków na zebraniach Kółka. Po użyciu należy sprawozdanie to włączyć do bibljoteczki Kółka Roln. i wypożyczać je członkom, ażeby przekonali się, że staraniom organizacyj rolniczych zawdzięczają to lub tamto. Tow. Roln. Pow.

Skąd można nabyć drzewka owocowe?

Dominjalna Szkółka drzew owocowych w Montowie sprzedaje na sezon jesienny drzewka, zaklimatyzowane na naszym terenie.

Cena drzewek została w tym roku w dalszym ciągu znacznie obniżona. Dla członków Kółek Roln., zamawiających drzewka owocowe zbiorowo, udziela Szkółka 20 proc. zniżki.

Z uwagi na to, że sadownictwo się jeszcze najlepiej opłaca, przeto polecamy rolnikom jaknajszersze rozwinięcie sadownictwa.

O ceny można się zapytać w Tow. Roln. Pow.

Zakup gęsi i kaczek.

Tow. Roln. Pow. organizuje w najbliższym czasie odbiór gęsi i kaczek do Tuczarni Drobiu w Kościerzynie. Wobec tego prosimy pp. rolników, którzy hodują gęsi i kaczki, aby w jak najkrótszym czasie zapodali ilość sztuk, które mogliby na odbiór przywieźć. — Cena za gęsi wynosi 1 zł za 1 kg, za kaczki 1,10 zł za kg. Odbiór będzie tylko wówczas możliwy, o ile rolnicy zadeklarują 1000 sztuk tego drobiu. — Zgłoszenia należy uskutecznić możliwie w 10 dniach w Tow. Roln. Pow.

Ubezpieczenie osadników w Zakładzie Ubezpieczeń Wzajemnych.

W myśl umowy pomiędzy Urzędem Wojewódzkim, a Zakładem Ubezpieczeń Wzajemnych winni wszyscy osadnicy ubezpieczyć się w Zakł. Ub. Wz. O ile osadnicy są ubezpieczeni w innych prywatnych towarzystwach winni umowę wypowiedzieć i zawrzeć umowę z Zakł. Ubezp. Wzaj. T.R.P.

Spisy członków.

Tow. Roln. Pow. przypomina pp. Prezesom Kółek Roln., aby stosownie do zawezwania przesłali jak najprędzej spisy członków Kółek Roln., którzy dotąd nie uregulowali składki członkowskiej. Zarazem prosimy pp. Skarbników tych Kółek, które jeszcze składek nie uregulowały do niezwłocznego uiszczenia tychże. T.R.P.

Sprzedaż maszyn rolniczych.

T. R. P. otrzymało nowe cenniki na maszyny rolnicze ze znacznie obniżonemi cenami.

T. R. P. zwraca rolnikom uwagę na to, że zanim zakupią jakąbądź maszynę rolniczą powinni wpierw przekonać się o cenie w Tow. Roln. Pow.

Miesiąc propagandy.

W miesiącu listopadzie T.R.P. organizuje t. zw. Miesiąc propagandy rolniczej. Wobec tego muszą w tym miesiącu wszystkie Kółka odbyć specjalne zebrania, poświęcone propagandzie rolniczej. Na zebraniach tych powinne Kółka Roln. zapraszać wszystkich rolników tak zrzeszonych, jak i niezrzeszonych. Na zebraniach powinny być wygłoszone specjalne referaty, w których wykazać należy, że jednak organizacja jest konieczna i że rolnicy, którzy do Kółka dalej nie będą należeli, uważani będą jako dezerterzy z pola bitwy.

Kółka Rolnicze powinni dołożyć starań, aby nie było na ich terenie rolnika, któryby nie należał do Kółka.

Składki są minimalne, a zatem nikogo odstraszać nie mogą.

Za długi Centrali PTR. również nikt nie odpowiada, a zresztą stopniały one do tego stopnia, że na wiosnę to ich już zupełnie nie będzie.

A więc do dzieła! T.R.P.

Kursy kroju, szycia i haftu.

T. R. P. zamierza zorganizować w sezonie jesiennym i zimowym specjalne kursy kroju, szycia i haftu w poszczególnych miejscowościach powiatu.

Wobec powyższego TRP. zwraca się z apelem do Kółek Roln. i Młodzieży Wiejskiej Żeńskiej, ażeby zorganizowała taki kurs.

Kursy projektuje się 2 miesięczne. Opłata wynosi 13 zł miesięcznie w 2 ratach na początku każdego miesiąca. Ilość uczestniczek wymagana jest conajmniej 15-tu.

Bliższe warunki otrzymać mogą zainteresowani w Tow. Roln. Pow.

A więc do pracy! Tow. Roln. Pow.

Odwołania od wymiaru państwowego podatku dochodowego.

W ostatnim czasie dość licznie zwracają się członkowie o wygotowanie im odwołania od wymiaru zbyt wygórowanego wymiaru państwowego podatku dochodowego.

Wobec powyższego TRP. zalewa pp. członkom zbadać przed odwołaniem księgi wymiarowe na Urzędzie Skarbowym i porobienia sobie notatek, a dopiero wówczas zwracać się do PTR. o pomoc przy wygotowaniu odwołania. Odwołania takie będą pewniejsze i mogą przyczynić się do obniżenia wymiaru.

Tow. Roln. Pow. zwraca uwagę, że w myśl art. 67 ustawy o państw. podatku dochod. władze wymiarowe są obowiązane do przedłożenia ksiąg wymiarowych, ale tylko płatnikom, a nie osobom trzecim. Tow. Roln. Pow.

Danina majątkowa od rolnictwa.

W myśl rozporządzenia ministra skarbu z dnia 24 lutego rb. w sprawie obliczenia i poboru nadzwyczajnej daniny majątkowej różnica między ostateczną kwotą daniny w I-ej grupie kontyngentowej (rolnictwo) na r. 1934, a uiszczoną przedtem zaliczką, płatną jest w terminie do 15 listopada 1934 r. włącznie.

Przy tej sposobności przypominamy, że stawki nadzwyczajnej daniny majątkowej w I grupie kontyngentowej wynoszą:

a) dla płatników podatku gruntowego, opłacających państwowy podatek gruntowy ponad 25 zł do 60 zł rocznie (bez degresji) ustawowa stawka wynosi — 20 proc. podatku gruntowego — zwyżka kontyngentowa z artykułu 6 tejże ustawy 10 proc. tej stawki; ostateczne zatem obciążenie tytułem nadzwyczajnej daniny dla wymienionych wyżej płatników wynosi 22 proc. państwowego podatku gruntowego;

b) dla płatników podatku gruntowego, opłacających państwowy podatek gruntowy ponad 60 zł rocznie (bez progresji) ustawowa stawka daniny wynosi — 40 proc. podatku gruntowego — zwyżka kontyngentowa z art. 6 tejże ustawy 10 proc. tej stawki; ostateczne zatem obciążenie tytułem nadzwyczajnej daniny dla wymienionych wyżej płatników wynosi 44 proc. państwowego podatku gruntowego.

ZEBRANIA KÓŁEK ROLNICZYCH.

w powiecie lubawskim na dzień 11 listopada 1934 r.

Czerlin	o godz.	16-tej.
Kazanice	„ „	16-tej.
Kurzętnik	„ „	12-tej.
Lipinki	„ „	12-tej.
Lubstynek	„ „	15-tej.
Skarlin	„ „	16-tej.
Nowydwór	„ „	17-tej.
M. Bałówki	„ „	17-tej.
Rumienica	„ „	15-tej.
Swiniarc	„ „	14-tej.
Tuszewo	„ „	15-tej.
Prątnica	„ „	12-tej.

DZIAŁ KOBIECY



Znaczenie zdrowotne kiszonej kapusty.

Kiszona kapusta stanowi jeden z najstarszych, a zarazem najzdrowszych pokarmów ludzkości, jak twierdzą nawet najwybitniejsi lekarze i znawcy. Pierwsze pochwały kwaśnej kapusty datują się z I wieku po Chrystusie, a lekarzem, który ją gorąco zalecał, był Dioskorides, wielki lekarz grecki, którego wpływ na medycynę utrzymywał się wieki całe. Także i słynny podróżnik, Cook, zdawał sobie widocznie sprawę z wartości kwaśnej kapusty, skoro na słynną wyprawę dookoła świata zabrał na pokład 60 beczek kapusty kwaśnej. Wynik był doskonały, skoro przez 3 lata i 18 dni swojej podróży utrzymywał załogę okrętu w najlepszem zdrowiu. I u nas, jak wnosić należy z różnych dawnych zapisów po klasztorach, kwaśna kapusta dawno już była rozpowszechnioną strawą. Znany ks. Kneipp często wskazywał na wielkie zalety kiszonej kapusty i zalecał jej spożywanie, gdyż „surowa czy gotowana oczyszcza krew i zapobiega zatruciu całego ciała". We Francji np. stwierdzono, że w okolicach, gdzie się jada najwięcej kapusty kiszonej, ludzie najdłużej żyją.

W czasach obecnych kapusta kiszona doznaje coraz większego rozpowszechnienia u wszystkich ludów i we wszystkich klasach ludności. Mianowicie w okresie zimowym kiszona kapusta ze względu na swą dużą zawartość **kwasu mlecznego i witamin** spełnia ważne zadanie. Wtedy bowiem prawie wszystkie środki odżywcze wskutek wysychania i długiego leżenia tracą mniej lub więcej swe składniki posilne, a ciało wymaga właśnie doprowadzania mu tych ważnych składników, które działalność ciała w dodatni sposób ustalają i nie dopuszczają do zaburzeń w trawieniu, zachorzeń jelit i pojawienia się robaków i glist. Przyjemny, kwaskowy smak i zawartość witamin klasy C oddziaływa na ludzkie ciało ożywczo i podniecająco, podczas gdy brak wymienionych witamin jest przyczyną pojawiającego się u niektórych osób na wiosnę uczucia przykrego zmęczenia. Kapusta kiszona stanowi przeto najtańszy i najodpowiedniejszy środek ochronny przeciwko tej chorobie. Ze wszystkich tych względów łatwo zrozumieć, dlaczego kiszona kapusta bywa tak częstem pożywieniem we wojsku wszystkich krajów.

Chcąc zachować tę dodatnią działalność kiszonej kapusty w całej pełni, trzeba ją podawać do jedzenia zawsze **świeżo** z beczki, **a nie należy jej wyciskać, a tem mniej przepłukiwać**, albowiem kiszona kapusta wskutek swej fermentacji czyli kiszenia jest czystym, nie wymagającym żadnego czyszczenia środkiem spożywczym. **Nie należy** jej **długo bardzo gotować**, bo przez to ginie większa część kwasu mlecznego i witamin.

Pierwszym warunkiem udania się kiszenia, to obranie tylko twardych i mocnych główek kapusty. Luźne główki kapusty wewnątrz są zielone, gdy tymczasem twarde i mocne wewnątrz są białe i wydają piękną, jasną kapustę kiszoną; prócz tego twarde można lepiej krajać i heblować, gdyż liście nie rozchodzą się ani wypadują. Naczynia (beczki, garnki itp.) trzeba poprzednio wyparzyć i wypłukać octem. Beczki po białem winie są najodpowiedniejsze do kiszenia kapusty. Im prędzej się załatwi przygotowanie do kiszenia, tem lepszy będzie wynik, ponieważ kapusta wtedy dużo wyda soku, koniecznego do kiszenia. Nie należy nigdy pokrajanej kapusty pozostawić do drugiego dnia bez doprawy, bo traci swą jasną, czystą barwę, więdnieje i czernieje. Nie należy też zbytnio solić kapusty, na centnar wystarczy 250—300 gr soli. Doprawia się kapustę wedle upodobania i to: buraczkami krajanemi w plasterki, koprem, kminkiem, jabłkami.

Kapustę, pokrajaną nożem lub heblem, kładzie się do beczki lub garnka, przysypuje warstwami soli, ubija co kilka warstw, dodając wciąż świeżej. W końcu na wierzch nakłada się czystą, przepłukaną szmatkę płócienną, na to deseczkę lub talerz, a wreszcie czysto wymyty ciężki kamień, a nie żelazo ani inny przedmiot. Obciążanie wieka musi być tak znaczne, aby płyn czyli sos z kapusty się sączący **sięgał ponad wieko.** Skoro sos nie pojawia się w takiej ilości, należy kapustę oblać zimną wodą, w której dobrze rozpuszczono sól (2 części na 100 części wody). Zrazu beczka nie powinna stać w zimnem miejscu, aby kiszenie szybko nastąpiło. Dbać trzeba, aby do kapusty dostało się jaknajmniej powietrza i światła słonecznego, zatem umieszczać należy ją najstosowniej w kącie ciemnej i chłodnej piwnicy. Wkrótce już sok zacznie się burzyć jako znak, że się tworzy kwas mleczny. Po 3 tygodniach mniej więcej proces kiszenia ukończony. W małych naczyniach dla szybkiego skiśnienia można czystem drewienkiem porobić dziury aż do samego dna naczynia.

Dobra gospodyni w dalszym ciągu nie zapomina o swej kapuście. Ilekroć ujmuje kapusty, wyrównuje na niej wszelkie nierówności, wypłukuje szmatkę i zmywa deseczkę i kamień. Pozatem częściej zagląda do kapusty, czy nie ma na niej pleśni i czy dosyć ma soku. W ten sposób zaprawiona i przechowywana kapusta zatrzymuje swe zalety i pozostaje świeża aż do następnego lata. Dobre kiszenie i przechowywanie kapusty kiszonej zależy głównie od wielkiej staranności gospodyni!

KĄCIK MODY.

Jesienno-zimowe modele.



W żadnej może dziedzinie moda nie ulega tak szybko zmianie, jak w dziedzinie kapeluszy. Fasony są różnorodne. Niektóre kapelusze jesienno-zimowe są tak wysokie, że sięgają do 23 cm. ponad głowę. Inne są tak niziutkie, że dochodzą zaledwie do 3 cm. wysokości. Obecnie b. modne są t. zw. kapelusiki strzeleckie lub tyrolskie, przybrane sterczącem piórkiem, których główki są tak miękkie, że można je dowolnie ułożyć.

Powodzeniem cieszą się też fasony duże lub trójkątne oraz zgrabne toczki, przypominające czapki kozackie. Berety o szerokiem rondzie z fantazyjną dekoracją i pomysłowo upięte są wciąż modne.

Wszelkie te nakrycia głowy wykonane są: z aksamitu, weluru, miękkiego filcu, pilśniu jedwabnego, wełny supełkowej. Przybranie stanowią: pióra, (płaskie, maleńkie do skromnych kapeluszy, a duże i puszyste np. rajery do eleganckich), klamry, kokardy, frendzle i chwasty.

Panie, kupując kapelusz, winny trzymać się naogół zasady następ.: o ile wąska, podłużna twarz — nie używać zbyt dużego kapelusza, gdyż pod nim twarz znika, — natomiast do okrągłej twarzy nie nosić kapelusza bez rondka, gdyż wówczas okrągłość twarzy bardziej się uwypukla.

Woalki są znów b. modne, szczególnie czarne, przypięte luźno do kapelusza, zakrywające tylko część czoła, lub też cieniutkie, opadające na oczy, których deseń zaznacza się dopiero w okolicy ust i podbródka.

OD REDAKCJI

W. P. Hel. Sz. Zatłuszczony kołnierz fokowy czyści się najlepiej następująco: Zagrzać w piecu biały piasek i posypać zatłuszczone futro. Pozostawić aż piasek ostygnie. Procedurę powtórzyć w razie potrzeby. O ileby zabieg nie dał zadowalającego wyniku — natrzeć miejsca benzyną, a w końcu użyć znów gorący piasek. Po dokładnem oczyszczeniu futro na podkładzie miękkiego kocu lub poduszki szczotkować lub wytrzepać, w przeciwnym razie skórki by popękały.

Dobrym środkiem są też dobrze ogrzane otręby pszenne.